

Bij ons gaat u een stukje terug in de tijd, de tijd van oerdegelijk ambachtelijk vakmanschap. In onze Frans-Limburs georiënteerde keuken worden de meeste gerechten, van begin tot eind, door ons koksteam zelf bereid. Wij kiezen onze producten met zorg, veelal ingekocht bij kleine boeren bedrijven uit de regio. Passie voor het ambacht, liefde voor mooie producten, dat is wat u in onze gerechten proeft!

Logeert u bij ons op basis van halfpension?
Dan mag u zelf uw drie gangen diner samenstellen van onze kaart.
Bij gerechten met een + berekenen wij een toeslag van 3,00

Voorgerechten

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Gemarineerd buikspek van “Kuusj” uit de oven met briochekrokant
en mango chutney 16,95

Wijnsuggestie: Merlot, Frankrijk

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gebakken paddenstoelen, parmezaan,
pijnboompitten en rucola 16,95

Wijnsuggestie: Pinot Gris Blush, Epen

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, hazelnoten en aceto balsamico crème  16,75

Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen

Mechelse gerookte forel met scampi in tempura en citroen aioli 16,75

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Frankrijk

Oesterzwamkroketjes met venkel-citroensalade en selderijkrokant 16,75

Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille  8,50

Tante Mina's rijkgepulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker 8,50

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Dubbel</i>	24,75
Runderbavette met sjalotten saus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	29,50 +
Langzaam gegaarde lamsrump met honing-mosterdsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	29,50 +
Gebakken forel met gebrande amandel en limoen beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	26,50
Vis van het moment, <i>regelmatig wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: Wisselend</i>	26,50 +
Ravioli van champignons en truffel, gebakken paddenstoelen, basilicum en “Pluusj” kaas  (<i>geserveerd zonder frites</i>) <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	24,75
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten  en stroopsaus uit Aubel <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	24,75

Dessert

Crème brûlée met venkel en karamel ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,95
Crèmeux van advocaat met vanille ijs en speculaas crumble <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérès sherry, Pedro Ximénez</i>	11,95
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,95 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden	10,95

Supplement

Gemengde salade	4,50
Portie frites	4,50
Portie warme groenten	4,50